

わかさぎ



霞ヶ浦北浦



寒 曳 き



写真提供
霞ヶ浦帆引き船・帆引き網漁法保存会



しらうお

霞ヶ浦北浦水産振興協議会

霞ヶ浦北浦の「寒曳き」

霞ヶ浦北浦では、昭和40年頃まで、帆を張って風力を利用して網を曳く「帆曳き網漁」が行われていました。

特に「筑波おろし」で、帆を張って行う漁は「寒曳き漁」と呼ばれ、冬の風物詩でした。

現在は、帆曳き網漁は行われていないものの、立冬から年末にかけて行う漁は「寒曳き」と呼ばれています。なお、「寒曳き」のわかさぎやしらうおは、漁期中でも最も魚体が大きくなり、食べごたえも抜群です。

おすすめの食べ方

<わかさぎ>

「天ぷら」や「唐揚げ」の他、「焼きわかさぎ」などでも美味しくお召し上がりいただけます。



<天ぷら>



<唐揚げ>

霞ヶ浦北浦の周辺地域では、「焼きわかさぎ」は、お雑煮の具や昆布巻きにしてお正月に食べられています。



<焼きわかさぎ>



<昆布巻き>

<しらうお>

「天ぷら」や「卵とじ」などで、美味しくお召し上がりいただけます。



<天ぷら>



<卵とじ>

釜揚げにポン酢やワサビ醤油を付けるのもおすすめです。



<釜揚げ>



<お吸い物>